Recette
et instructions d'utilisation

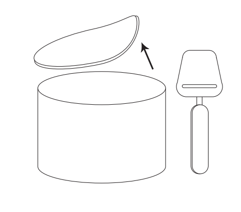


Le Fromage Tête-de-Moine

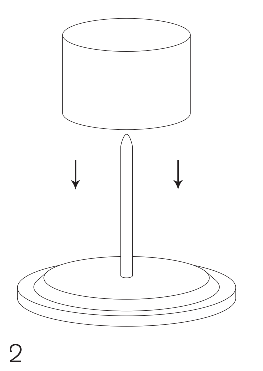
Le fromage suisse Tête-de-Moine est un met délicieux de la région du Jura de Berne. Le fromage est fait à partir de lait de vache non-écrémé. Il fut produit pour la première fois à l'abbaye de l'Etoile en 1192.
Le Bellalay, comme on l appelle aussi, est un fromage à pâte pressée au goût riche et à l'arôme épicé.

Le fromage de Tête-de-Moine se savoure volontiers avec un verre de sherry, un vin sec pétillant ou un vin rouge fruité et bien charpenté. La fleur de ce fromage est réalisée grâce au friseur à fromage Boska, elle peut être servie accompagnée de poivre et d'une délicieuse tranche de pain frais.
Les noix et le raisin se marient merveilleusement aux saveurs de la Tête-de-Moine.

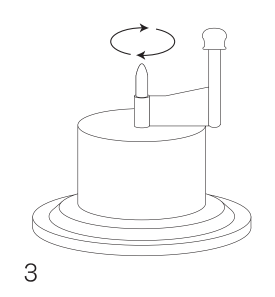
Savourez et fêtez votre soirée avec une superbe rose de fromage réalisée par vos soins.



1



2



3

Manuel

Nettoyez la tige en métal et le couteau avec de l'huile avant utilisation. Le fromage est dans ses meilleures conditions à 7° Celsius.

1. Coupez la fine croûte sur la partie supérieure du fromage.
2. Placez la tige au centre du fromage poussez le vers le socle.
3. Placez le couteau à friser sur la tige. Pressez légèrement et tournez le couteau dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir une magnifique fleur de Tête-de-Moin

Il est recommandé de conserver le fromage au réfrigérateur après usage, et de préférence en le recouvrant de la cloche Boska prévue à cet effet
Bon appétit !